



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2021-25-4-008599

Res. 4687/2021

Montevideo, 7 de diciembre de 2021.

VISTO: La nota presentada por la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, elevando para su aprobación la “Carta Menú” correspondiente a la temporada 2021/2022 con sugerencia de precios;

RESULTANDO: que la misma luce de fs. 1 a 15;

CONSIDERANDO: que esta Dirección General estima pertinente autorizar la “Carta Menú” de la Escuela Superior de Alta Gastronomía para la temporada alta, tal como se solicita;

ATENTO: a lo expuesto y conforme al Artículo 63 Literal C) de la Ley N° 18.437, de fecha 16 de enero de 2009, Ley General de Educación;

LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL,

RESUELVE:

1) Aprobar la “Carta Menú” de la Escuela Superior de Alta Gastronomía para la temporada 2021/2022, según el siguiente detalle:

Para comenzar...	
Ensalada Caprese Tibia (bolo de Mozarelas frito, tomate en rodajas y puré de albahaca).	\$ 790
Ensalada de salmón Crispy sobre Mézclum de hojas verdes y tomates asados con aderezo de palta.	\$ 850
Wraps en tortilla: Faláfel, lechuga, tomate cebolla, palta, queso crema, aderezo de miel y vinagre balsámico acompañado de chips de boniato.	\$ 650
Rabas a la romana.	\$ 750
Miniaturas de pescado.	\$ 750
Mejillones a la manteca de albahaca.	\$ 790
Carnes-	
Bife ancho sobre briséa relleno de provolone, brócolis asados y zanahorias encurtidas con salsa de vino Tannat.	\$ 950

Matambrito de cerdo gratinado con queso colonia acompañado de puré duquesa de boniato y coulis de morrón asado.	\$ 850
Aves –	
Suprema rellena de tomates secos y queso Dambo con salsa de panceta y whiskey acompañado de puré de papa y rúcula.	\$ 750
Pescados-	
Pesca acompañada de papines salteados con manteca de pimentón y espárragos albardados.	\$ 750
Pastas-	
Sorrentino de salmón y yema en masa negra de sepia con salsa de manteca, vino blanco, bísquet, langostino, camarones, mejillón y almejas.	\$ 900
Ñoqui de sémola con ragú de cordero.	\$ 850
Raviolon de masa de espinaca relleno de quínoa y puerro con salsa Alfredo.	\$ 850
Minutas-	
Súper Chivito.	\$ 850
Súper Chivito vegetariano.	\$ 800
Club Sándwich.	\$ 650
Milanesa napolitana de entrecot con papas fritas y ensalada mixta.	\$ 900
Hamburguesa doble carne con queso, panceta y huevo a la plancha acompañado de papas fritas.	\$ 450
After Sunset-	
Pizas 30cm con gustos (Caprese, frutos de mar y Mozarela).	\$ 850
Wraps en tortilla: Faláfel, lechuga, tomate cebolla, palta, queso crema, aderezo de miel y vinagre balsámico acompañado de chips de boniato.	\$ 650
Sándwich rambla: Pan baguette, roast beef, aderezo de Mostaza de Dijon, pepinillos, aros de cebolla, rúcula y alioli de puerros.	\$ 590
Club Sándwich.	\$ 650
Sándwich caliente jamón y queso.	390
Tapas: croquetas de papa, bastones de queso, montaditos de queso saborizado anchoas y morrones asados con salsa alioli.	\$ 1.000
Tabla de mar: rabas, miniaturas, langostinos empanizados, mejillones gratinados, y mix de mariscos.	\$ 1.500
Rabas a la romana.	\$ 750
Miniaturas de pescado.	\$ 750
Mejillones a la manteca de albahaca.	\$ 790
Menú kids-	
Hamburguesa con queso y fritas.	\$ 450
Espagueti con salsa de tomate o queso.	\$ 450
Crocante de pollo acompañado de puré.	\$ 550
Churrasco de lomo acompañado de puré.	\$ 550
Rojo atardecer-	
Nuestra Sangría acompañada de picada de tapas (croquetas de papa, bastones de queso, montaditos de queso saborizado, anchoas y morrones asados).	\$ 1.500
Puesta de sol-	
Clericó con vino Rosado acompañado de picada de mar (rabas, miniaturas, langostinos empanizados, mejillones gratinados, y mix de mariscos).	\$ 1.500


ANEP

UTU
**DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL**

Postres-	
Deconstrucción de Chajá.	\$ 280
Alfajor helado	\$ 280
Helado de yogur(Crema de yogur helado fruta fresca y granola casera).	\$ 250
Flan.	\$ 200
Macedonia.	\$ 250
Helado (2 bochas),	\$ 220
Porción de torta	\$ 300
Menú Turístico	
v Plato principal	\$ 890
v Postre	
v Bebida: Agua saborizada o copa de vino	
Menú parrilla (Brasero para dos personas) ej. 2 viernes al mes.	
v Chorizo.	\$ 1.500
v Morcilla.	
v Entraña / Asado de tira.	
v Molleja al verdeo / Chinchulín.	
v Vacio / Colita de cuadril	
v Muslo de pollo.	
v Vegetales asados: Calabaza, boniatos, morrones rellenos de huevo y queso.	
v Pan de ajo.	
v Ensalada mixta o papas fritas.	
Postres a la parrilla (a elección)	
v Bananas asadas con helado de crema.	\$ 280
v Brocheta de fruta asada acompañada de salsa tibia de chocolate.	\$ 280
v Peras al papillote con salsa de vino blanco y azafrán.	\$ 280
Jugos Naturales y Licuados	
Agua Saborizada Natural 1.000 cc.	\$ 320
Agua Saborizada Natural 500 cc.	\$ 180
Jugo de naranja natural 250 cc.	\$ 280
Licudo natural de 500 cc.	\$ 380
Sugerencia del barman	
Jugo de manzana verde, pera, espinaca apio y miel.	\$ 390
Jugo de kiwi, menta, pepino, zucchini, jengibre y miel.	\$ 390
Jugo de albahaca, rúcula, naranja, aloe vera, uva y miel.	\$ 390
Bebidas	
Agua mineral con o sin gas	\$ 100
Agua saborizada	\$ 130
Refrescos Cola	\$ 130
Clericó 1000 cc.	\$ 750
Clericó 500 cc.	\$ 400
Vino por copa	\$ 180
Cerveza	
Cerveza 330cc.	\$ 220
Cerveza 620cc.	\$ 350

Cerveza Corona 330 cc.	\$ 300
Cerveza Sin Alcohol	\$ 300
Whiskies	
Jhonnie Walker Black Label	\$ 320
Jhonnie Walker Red Label	\$ 280
Chivas Regal	\$ 320
Sandy Mac	\$ 280
Jameson	\$ 280
Jack Daniel's	\$ 300
White Horse	\$ 280
Grant's	\$ 280
Cafetería	
Té	\$ 100
Café	\$ 180
Café descafeinado	\$ 220
Café doble	\$ 280
Capuccino	\$ 250
Cortado	\$ 220
Submarino	\$ 250
Café Irlandés	\$ 300
Alcoholes/Destilados	
Vodka Absolut	\$ 220
Vodka Wyborowa	\$ 250
Tequila José Cuervo	\$ 280
Ron Bacardí	\$ 220
Cognac Remy Martin	\$ 300
Aperitivos	
Vermouth blanco (Escuela Vitivinicultura)	\$ 250
Vermouth rosso (Escuela Vitivinicultura)	\$ 250
Campari	\$ 250
Licores / Digestivos	
Baileys	\$ 250
Drambuie	\$ 250
Jägermeister	\$ 280
Triple sec	\$ 250
Limoncello	\$ 250
Malibú	\$ 250
Grappa	\$ 250
Aperol	\$ 250
Fernet	\$ 250
TRAGOS / SUNSET	
Mojito	\$ 350
Ron blanco, menta, jugo de limón, almíbar y agua congas.	
Mojito del bosque	\$ 380
Ron blanco, menta, jugo de limón, coulis de frutos rojos, almíbar y agua congas.	
Mojito tropical	\$ 380


ANEP

UTU

 DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Ron blanco, menta, jugo de limón, pulpa tropical, almíbar y agua congas.	
Ice mojito	\$ 350
Ron blanco, menta, jugo de limón, helado de crema, almíbar y agua congas.	
Piña colada	\$ 350
Malibu, ananá, crema de leche y almíbar.	
Piña colada sweet	\$ 380
Malibú, ananá, crema de leche, garnacha, tierra de chocolate y almíbar.	
Daquiri / frutal	\$ 350
Ron blanco, jugo de limón, almíbar / fruta de estación.	
Caipirinha	\$ 350
Cachaca, lima, almíbar.	
Caipiroska	\$ 350
Vodka , lima y almíbar.	
Caipirisima	\$ 350
Ron blanco , lima y almíbar.	
Sex onthebeach	\$ 320
Vodka, jugo de naranja, pulpa de frutilla, licor de durazno y dash de granadina.	
San mistela	\$ 350
Ron oro, Mistela, ananá, albahaca, jugo de naranja y almíbar.	
Rey 12	\$ 350
Garnacha, Tequila, pulpa tropical, helado de crema y salsa de dulce de leche.	
Kalem	\$ 350
Mistela, Aperol, menta, pulpa de frutos rojos, helado de vainilla y miel.	
Miss café	\$ 350
Mistela, café, albahaca, almíbar de higo y pulpa de durazno con arándanos.	

Vinos

DESTACADOS DE LA CASA			
URUGUAY			
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Espumante Brut Nature / Chenin blanc / 2020	El Colorado /Canelones	\$ 700
Escuela de vitivinicultura CETP -UTU	Chardonnay Varietal / 2021	El Colorado /Canelones	\$ 380
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Riesling Varietal / 2021	El Colorado /Canelones	\$ 380
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Chardonnay 1944 Varietal / Añejado en barrica de roble / 2020	El Colorado /Canelones	\$ 650
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Malbec Varietal / 2021	El Colorado /Canelones	\$ 380
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Marselan Varietal / 2021	El Colorado /Canelones	\$ 380
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Tannat Varietal / 2021	El Colorado /Canelones	\$ 380
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Cabernet Franc 1944 Varietal / Añejado en barrica de Roble / 2020	El Colorado /Canelones	\$ 650

Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Tannat 1944 Varietal / Añejado en barrica de Roble / 2020	El Colorado /Canelones	\$ 650
ESPUMANTES			
URUGUAY			
Cuvée Castellar	Extra Brut /	Canelones	\$ 1500
Cuvée Castellar	Extra Brut Rose /	Canelones	\$ 1500
ARGENTINA			
Federico de Alvear	Brut	Maipú Mendoza	\$ 800
BLANCOS			
URUGUAY			
Garzón	Estate Sauvignon Blanc / 2020	Garzón Maldonado	\$ 950
Don Pascual	Chardonnay / 2020	Canelones	\$ 450
Don Pascual	Sauvignon Blanc Reserva / 2020	Canelones	\$ 750
Don Pascual	Chardonnay Reserva / 2020	Canelones	\$ 750
Garzón	Albariño / Single Vineyard / 2019	Garzón Maldonado	\$ 1500
Establecimiento Juanico	Preludio / Blend Barricas seleccionadas /2017	Juanicó Canelones	\$ 3000
CHILE			
Casillero del Diablo	Sauvignon Blanc 2017	Casablanca	\$ 1200
ROSADOS			
URUGUAY			
Don Pascual	Brut Blanc de Noire / Syrah - Pinot Noir / 2020	Canelones	\$ 650
Garzón	Estate / Pinot Noir Rosé / 2020	Garzón Maldonado	\$ 1000
TINTOS			
URUGUAY			
Don Pascual	Cabernet Sauvignon Varietal /2019 / 375cc	Canelones	\$ 450
Don Pascual	Tannat Varietal /2019 / 375cc	Canelones	\$ 450
Don Pascual	Merlot Varietal /2020	Canelones	\$ 550
Don Pascual	Cabernet Sauvignon Varietal / 2020	Canelones	\$ 550
Don Pascual	Tannat / Varietal / 2020	Canelones	\$ 550
Garzón	Estate Tannat de Corte / 2018	Garzón Maldonado	\$ 1000
Don Pascual	Pinot Noire Reserva / 2020	Juanicó Canelones	\$ 780
Don Pascual	Cabernet Franc / Reserva / 2017	Juanicó Canelones	\$ 780
Don Pascual	Cabernet Sauvignon / Reserva / 2020	Juanicó Canelones	\$ 780
Don Pascual	Tannat / Reserva / 2018	Juanicó Canelones	\$ 780
Garzón	Marselan Reserva 2018	Garzón Maldonado	\$ 1500



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Garzón	Tannat / Reserva / 2018	Garzón Maldonado -	\$ 1500
Don Pascual	Red Blend / 2016	Canelones	\$ 780
Familia Deicas	Atlantico Sur Tannat reserva 2016	Canelones	\$ 1000
Garzón	Tannat Single Vineyard	Garzón Maldonado -	\$ 1800
Familia Deicas	Preludio / Blend Barricas seleccionadas /2014	Juanicó Canelones -	\$ 3000
ARGENTINA			
Norton	Malbec / Colección de los Andes / 2020	Mendoza	\$ 1400
Casa Bianchi	Don Valentin lacrado / Cabernet Sauvignon / 2020	Mendoza	\$ 600
CHILE			
Concha y Toro	Reservado Carmenere 2019	Valle Central	\$ 650
Concha y Toro	Casillero del Diablo /Cabernet Sauvignon / Reserva / 2017	Valle Central	\$ 650
VINOS DULCES			
URUGUAY			
Familia Deicas	Botrytis Noble / Petit Manseng-Sauvignon Gris-Sauvignon Blanc / Cosecha tardía 2015	Canelones	\$ 2000
Familia Deicas	Licor de Tannat / Vintage 2016	Canelones	\$ 2000
VINOS POR COPA			
BLANCO POR COPA			
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Cardonnay Varietal / 2020	Canelones / El colorado	\$ 180
TINTO POR COPA			
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Tannat Varietal / 2020	Canelones / El colorado	\$ 180
VINOS DULCES POR COPA			
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Mistela	Canelones / El colorado	\$ 180
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Garnacha	Canelones / El colorado	\$ 180
Familia Deicas	Botrytis Noble / Petit Manseng-Sauvignon Gris-Sauvignon Blanc / Cosecha tardía 2015	Canelones	\$ 220
Familia Deicas	Licor de Tannat / Vintage 2016	Canelones	\$ 220

2) Comuníquese por Mesa de Entrada de Dirección General a la Subdirección y a la Secretaría Docente de este Subsistema.

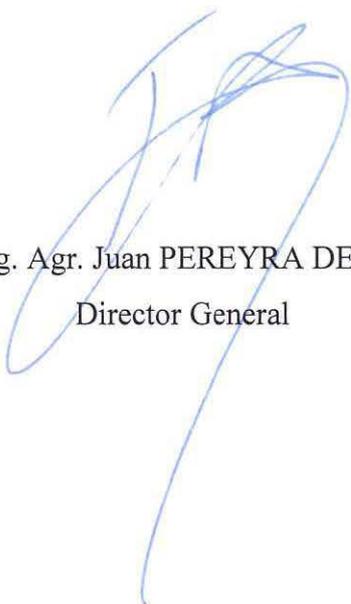
3) Pase a la División Comunicaciones y Cultura para su publicación en el portal web institucional y siga al Departamento de Administración Documental para

comunicar a la Dirección Técnica de Gestión Académica – Inspección Coordinadora Área/Asignatura – Inspección de Gastronomía y a la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía. Cumplido, archívese



Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO
Secretaria General

NC/ss



Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General